

## Goût de France, saveurs volailles de Lassalle



Goût de France, saveurs volailles de Lassalle

Peut-on être une poule et mener une vie de coq en pâte ? La réponse est oui, pour toutes celles qui ont la chance d'être élevées à « Lassalle », chez Jean-Pierre et Isabelle Fontan, producteurs de volailles à Vic-Fezensac.

Arrivées de la Société Commerciale Avicole du Languedoc, basée à l'Isle-Jourdain, à peine âgées d'un jour, elles passeront ici un mois en poussinière, avant d'avoir le plaisir de goûter aux joies de la vie en plein Gers dans les vastes parcs ombragés à leur entière disposition.

À partir de là, objectif zéro stress pour ces poules et poulets cous-nus, « les plus robustes et les plus gentilles de toutes les races » commente en souriant Isabelle. Été comme hiver, elles auront journées portes ouvertes dès l'aube, et retour au poulailler avec le crépuscule.

« Parfois, l'été, c'est un peu plus difficile de les faire rentrer, elles aiment bien profiter de la fraîcheur du soir, elles sont comme les gens » explique Jean-Pierre. Mais pas question pour autant de découcher, les prédateurs pourraient en profiter.

C'est là que Nine et Rousquille, les deux chiennes border collie lâchent leur ballon de rugby préféré pour intervenir en véritables expertes. En quelques secondes, tout le monde au lit !

Il y a cinq ans que Jean-Pierre et Isabelle se sont lancés dans la volaille prête à cuire. Ils produisent dindes et dindons pour les fêtes de fin d'année, et poules et poulets tout au long de l'année.

Ils ont eux-mêmes construit en 2013 leur atelier d'abattage, selon les normes européennes, et ont installé ensuite leurs premières pensionnaires. Nourries avec du blé et du maïs produits sur place, les volailles ne sont jamais abattues avant la quinzième semaine. Beaucoup plus tard donc que dans la plupart des élevages, ce qui va leur permettre d'avoir plus de goût.

Si, au début, la vente ne s'effectuait qu'à la ferme, les amateurs ont maintenant le plaisir de retrouver Jean-Pierre et Isabelle sur le marché de Vic-Fezensac tous les vendredis matin.

Samedi 23 mars, ils seront présents pour la journée Goût de France sur le site de la Maison Gelas ([clic ici](#)), et Thibault Lagoutte, le chef cuisinier de l'auberge La Baquère, cuisinera sur place les volailles de Lassalle.

Sacré fumet en perspective...

Vente à la ferme « Lassalle » les jeudis en fin d'après-midi, et les samedis matin.

Téléphone : 05 62 64 47 21



Une "cou-nu", pas farouche du tout



Un des parcs



au coeur du Gers



Terrain de jeu très apprécié



Nine et Rousquille, les gardiennes inconditionnelles



Jean-Pierre et Isabelle Fontan - photos M.F.